

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah sekolah yang terdiri dari berbagai bidang keahlian. Para peserta didik lulusan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diharapkan dapat berkembang dan mampu beradaptasi ditempat kerja serta dapat mengembangkan diri dikemudian hari. Uraian tersebut sesuai dengan tujuan khusus Kurikulum Spektrum (2009:8), yaitu:

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia yang produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karier, ulet, dan gigih dalam berkompentensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Berdasarkan pengertian pada tujuan khusus Kurikulum Spektrum SMKN 9 Bandung, penulis menyimpulkan para peserta didik yang memilih jalur pendidikan formal di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) memiliki tujuan khusus yaitu “Para peserta didik dipersiapkan untuk menjadi tenaga kerja menengah yang mampu mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sesuai dengan program keahlian yang dipilihnya. Memiliki sikap ulet, gigih dalam bekerja. Membekali para peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni agar

mampu mengembangkan diri dengan tujuan dapat mencapai jenjang pendidikan yang lebih tinggi. Memberikan pembelajaran kepada para peserta didik tentang kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih”.

SMK Negeri 9 Bandung merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata yang berdiri di bawah Dinas Pendidikan (DIKNAS). Merujuk pada kurikulum SMK kelompok Pariwisata 2009, SMK Negeri 9 Bandung memiliki bidang keahlian pariwisata, yaitu :Akomodasi Perhotelan, Usaha Perjalanan Wisata, Jasa Boga, Patiseri, Busana Butik, Kecantikan Kulit, dan Kecantikan Rambut.

Kompetensi keahlian Patiseri yang terdapat pada Kurikulum Spektrum SMKN 9 Bandung adalah salah satu program keahlian yang mempelajari tentang mengolah dan menyajikan kue Indonesia, produk *pastry continental*, produk roti, aneka hidangan penutup, kue diet khusus, *cake decoration*, pengelolaan *coffee shop*. Salah satu standar kompetensi keahlian Patiseri yang dipelajari oleh kelas XI, adalah “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat”.

Standar kompetensi Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat terdiri dari lima kompetensi dasar yaitu mendeskripsikan cokelat dan permen cokelat, membuat kemasan cokelat, membuat produk dari cokelat, membuat permen cokelat, melapisi kue *pastry* dan permen dengan cokelat. Standar kompetensi inilah yang akan menjadi bekal pengetahuan bagi peserta didik yang memiliki minat dalam perintisan usaha cokelat.

Hasil belajar yang dicapai melalui proses belajar yang optimal pada peserta didik cenderung menunjukkan hasil yang memuaskan, ditandai terjadinya perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor seperti yang dikemukakan oleh Sudjana (2009:22), yaitu :

Hasil belajar adalah adanya perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses belajar mengajar. Perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk seperti pengetahuannya, kecakapannya dan kemampuannya, daya reaksinya, daya penerimaannya dan aspek lain yang ada pada individu.

Hasil belajar yang diharapkan dari mempelajari standar kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” dapat ditinjau dari kemampuan kognitif mencakup penguasaan pengetahuan dan pemahaman mengenai mendeskripsikan cokelat, membuat kemasan cokelat, membuat produk dari cokelat, membuat permen cokelat, melapisi kue *pastry* dan permen cokelat. Meninjau pada kemampuan afektif berupa ketelitian dan kreatifitas dalam memilih bahan cokelat, mengolah berbagai produk *pastry* berbahan dasar cokelat maupun bahan tambahan bahan cokelat, sedangkan ditinjau dari kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam menerapkan konsep Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan Produk Cokelat dan Permen Cokelat.

Proses pembelajaran yang dilakukan oleh peserta didik tidak lepas dari faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar dan menerima pembelajaran. Keberhasilan peserta didik dalam menerima pelajaran dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti yang dikemukakan oleh Slameto (2010:54) bahwa “faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar terdiri dari faktor internal dan faktor eksternal”. Adapun

tindak lanjut dari hasil belajar standar kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” ditunjukkan dengan peserta didik berminat dalam perintisan usaha produk cokelat.

Minat merupakan salah satu faktor internal yang berpengaruh terhadap hasil belajar seseorang. Minat seseorang terhadap sesuatu kegiatan dapat muncul karena adanya kegairahan yang tinggi terhadap kegiatan yang dilakukannya, seperti yang dikemukakan oleh Syah (2004:136) bahwa “Minat (*interest*) berarti kecenderungan dan kegairahan yang tinggi atau keinginan yang besar terhadap sesuatu”.

Surya (2001:99) mengelompokkan minat menjadi tiga macam yaitu:

- 1) Minat volunter adalah minat yang timbul secara sukarela, timbul dengan sendirinya tanpa ada pengaruh yang sengaja dari luar.
- 2) Minat involunter adalah minat yang timbul dari luar individu dengan pengaruh situasi yang diciptakan oleh pengajar.
- 3) Minat non volunter adalah minat yang secara sengaja dipaksakan atau diharapkan bisa timbul.

Berdasarkan jenis minat yang dikemukakan oleh Surya (2001:99) di atas, dapat penulis simpulkan bahwa Minat Perintisan Usaha Produk Cokelat termasuk ke dalam jenis minat volunter dan minat involunter.

Minat Perintisan Usaha Produk Cokelat merupakan perhatian peserta didik terhadap kegiatan untuk membuka usaha produk olahan pangan yang diikuti dengan perasaan senang. Sesuai dengan pendapat Slameto (2010:180) yang menyatakan bahwa “minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal aktivitas tanpa ada yang menyuruh”, minat yang besar pada diri peserta didik untuk merintis usaha produk cokelat akan mendorongnya untuk mempelajari, memahami

dan mendalami standar kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” yang berhubungan dengan usaha produk cokelat.

Usaha produk cokelat dapat dijadikan sebagai salah satu usaha yang mampu memberikan pengetahuan, melatih sikap dan meningkatkan keterampilan setelah ketiga itu dikuasai oleh peserta didik maka peserta didik akan mendapatkan penghasilan, bagi para peserta didik SMKN 9 Bandung yang ingin memulai perintisan suatu usaha. Penulis mengadakan survey di lapangan, peluang usaha di pasaran tentang produk cokelat masih sangat besar, hampir setiap orang baik kalangan anak-anak, remaja, dan dewasa banyak yang suka dengan cokelat.

Melihat pembelajaran yang terdapat pada silabus tentang standar kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” tahun 2010 para peserta didik SMKN 9 Bandung memiliki pengetahuan yang memadai untuk mulai perintisan usaha produk cokelat. Peserta didik SMKN 9 Bandung selain mempelajari standar kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” juga mempelajari mata pelajaran Kewirausahaan yang akan menjadi dasar pengetahuan dalam perintisan usaha produk cokelat.

Setelah peserta didik mempelajari standar kompetensi Menyiapkan cokelat dan permen cokelat kemudian ditunjang oleh pengetahuan kewirausahaan sedikit banyaknya akan memberikan minat pada peserta didik dalam perintisan usaha produk cokelat. Faktor yang paling dominan dalam menjalankan perintisan usah yaitu terdiri dari minat volunter dan minat involunter seperti yang sudah dipaparkan diatas.

Hasil dari mempelajari standar kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” setidaknya peserta didik memiliki keahlian yang mampu menjadi bekal untuk membuka usaha produk coklat sehingga memiliki penghasilan. Peserta didik akan memiliki sikap dan mental menjadi seorang *entrepreneur* yang mampu bersikap mandiri dan bermanfaat bagi orang lain.

Dari pemaparan di atas, penulis ingin memperoleh gambaran melalui penelitian bagaimana “Kontribusi Hasil Belajar Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat terhadap Minat Perintisan Usaha Produk Cokelat Siswa SMKN 9 Bandung”.

Penelitian dilakukan pada peserta didik SMKN 9 Bandung Program Keahlian Patiseri Kelas XI Angkatan 2010-2011.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Menurut Riduwan (2010:4) bahwa “Identifikasi masalah pada umumnya mendeteksi, melacak, menjelaskan aspek permasalahan yang muncul dan berkaitan dari judul penelitian atau dengan masalah atau variabel yang akan diteliti”.

Identifikasi masalah dalam penelitian ini yang diuraikan oleh penulis, yaitu :

- a) Bagaimana hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” dilihat dari segi kognitif, afektif, dan psikomotor ?
 - 1) Kemampuan Kognitif, mencakup pengetahuan tentang mencakup penguasaan pengetahuan dan pemahaman mengenai mendeskripsikan coklat, membuat

kemasan cokelat, membuat produk dari cokelat, membuat permen cokelat, melapisi kue *pastry* dan permen cokelat.

- 2) Kemampuan Afektif, yaitu berupa ketelitian dan kreatifitas dalam memilih bahan cokelat, mengolah berbagai produk cokelat dan permen cokelat, menyajikan produk cokelat dan permen cokelat.
 - 3) Kemampuan Psikomotor, yaitu keterampilan dalam menerapkan konsep Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan Produk Cokelat dan Permen Cokelat.
- b) Bagaimana minat perintisan usaha produk coklat pada peserta didik SMKN 9 Bandung yang meliputi minat volunter (minat yang timbul dari dalam diri individu) dan minat involunter (minat yang timbul dari luar individu) ?
- 1) “Minat volunter ialah minat yang timbul secara sukarela, timbul dengan sendirinya dari pihak pelajar tanpa ada pengaruh dari luar”.
 - 2) “Minat Involunter ialah minat dari luar diri pelajar dengan pengaruh suatu situasi yang diciptakan oleh pengajar”.
- c) Kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” sebagai variabel X terhadap minat perintisan usaha produk coklat sebagai variabel Y oleh peserta didik SMKN 9 Bandung.
- d) Besar kontribusi yang dihasilkan belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” sebagai variabel X terhadap minat perintisan usaha produk coklat

sebagai variabel Y setelah mempelajari “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat”.

2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah sangat diperlukan dalam melakukan suatu penelitian sebagai salah satu acuan peneliti dalam menyelesaikan penelitiannya dan rumusan masalah harus dapat mencakup semua variabel maupun hubungan variabel satu dengan variabel yang lain yang hendak diteliti, seperti yang dikemukakan oleh Sukardi (2008:29) yaitu “rumusan masalah yang baik, harus dapat mencakup dan menunjukkan semua variabel maupun hubungan variabel satu dengan variabel yang lain yang hendak diteliti”. Merumuskan suatu permasalahan sebaiknya dinyatakan dalam pertanyaan-pertanyaan (Kerlinger 1986:16; Sukardi, 1973). Berdasarkan latar belakang masalah, maka dapat diperoleh perumusan masalah sebagai berikut :

Bagaimana kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” terhadap minat perintisan usaha produk cokelat peserta didik SMKN 9 Bandung ? (Pada Siswa Kelas XI SMKN 9 Bandung Program Keahlian Patiseri Kelas XI Angkatan 2010-2011).

C. Tujuan Penelitian

Setiap penelitian yang diteliti memiliki tujuan yang hendak dicapai oleh setiap peneliti. Tujuan penelitian terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Adapun tujuan dalam penelitian ini diuraikan seperti berikut :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai di dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi data valid mengenai berapa besar kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” terhadap minat perintisan usaha produk cokelat pada peserta didik SMKN 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini, yaitu :

- a) Memperoleh gambaran data hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” pada peserta didik program keahlian Patiseri kelas XI SMKN 9 Bandung angkatan 2010-2011 meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor seperti yang dijelaskan pada rumusan masalah.
- b) Mendapatkan gambaran data adanya minat perintisan usaha membuat usaha produk cokelat yang ada pada peserta didik program keahlian Patiseri kelas XI SMKN 9 Bandung angkatan 2010-2011 baik minat volunter dan juga minat involunter.
- c) Memperoleh gambaran data ada tidaknya kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” terhadap minat perintisan usaha produk cokelat pada peserta didik SMKN 9 Bandung angkatan 2010-2011.
- d) Memperoleh gambaran data seberapa besar kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat terhadap minat perintisan usaha produk cokelat pada peserta didik SMKN 9 Bandung angkatan 2010 – 2011.

D. Metode Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengungkapkan kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” terhadap minat perintisan usaha produk cokelat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif analitik yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual.

Penelitian ini menggunakan perhitungan analisis statistik inferensial (statistik induktif atau statistik probabilitas), yaitu “teknik statistik yang digunakan untuk menganalisis data sampel dan hasilnya diberlakukan untuk populasi” (Sugiyono,2008:209). Alat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes dan instrumen angket.

E. Manfaat Penelitian

Penulis memiliki harapan penelitian ini dapat bermanfaat kepada :

1. Penulis

Sebagai salah satu membuat karya ilmiah dan dapat memberikan pengalaman dalam membuat karya tulis ilmiah judul skripsi Kontribusi Hasil Belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” Terhadap Minat Perintisan Usaha Produk Cokelat Siswa SMKN 9 Bandung , pengetahuan, sikap, keterampilan dan wawasan dalam menulis karya ilmiah.

2. Peserta didik program keahlian patiseri kelas XI Angkatan 2010-2011

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam upaya meningkatkan penguasaan dan pemahaman kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” dan memberikan inspirasi untuk perintisan usaha produk cokelat.

3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam upaya pengembangan materi dan strategi pembelajaran kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” di SMKN 9 Bandung bagi pengembang kurikulum SMK dan sebagai kurikulum prodi.
4. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan pengembangan kurikulum khususnya kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat”.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan yang digunakan oleh penulis berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2011, yaitu sebagai berikut:

1. Bab I. Pendahuluan

Pada Bab I berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

2. Bab II. Kajian Pustaka, Kerangka Pemikiran dan Hipotesis

- a. Kajian Pustaka berisi tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji, penelitian terdahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti, posisi teoritik peneliti yang berkenaan dengan masalah yang diteliti yang diturunkan dalam subjudul kerangka pemikiran dan hipotesis.
- b. Kerangka Pemikiran, dikemukakan tentang tahapan yang harus ditempuh untuk merumuskan hipotesis dengan mengkaji hubungan antar variabel penelitian.
- c. Hipotesis, dikemukakan tentang jawaban sementara terhadap masalah yang dirumuskan dalam penelitian atau submasalah yang diteliti, yang dijabarkan dari landasan teori/kajian pustaka.

3. Bab III. Metode Penelitian

Komponen yang terdapat pada Bab III yaitu lokasi dan populasi/sampel penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrument penelitian, proses pengembangan instrument, teknik pengumpulan data, serta analisis data.

4. Bab IV. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Pada Bab IV berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan berkaitan dengan masalah penelitian, pertanyaan penelitian, hipotesis, tujuan penelitian, dan pembahasan/analisis temuan.

5. Bab V. Kesimpulan dan Saran

Pada Bab V berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.

